

# Aujac

## La serveuse est devenue patronne du restaurant

Il lui en a fallu de la patience et de l'opiniâtreté à Régine Marchand avant de pouvoir écrire sur l'ardoise de la porte d'entrée du Secret d'Aujac : « *On ouvre le 13 juillet !* ». Voilà plus de quatre mois, depuis l'annonce du départ de Laura et Romain Castex pour raisons personnelles, qu'elle s'est mise sur les rangs pour racheter l'affaire, quatre mois de péripéties administratives et d'embrouilles paperassières. Pas simple de vouloir tout faire dans les règles pour être sûr le Jour J de ne pas prendre sur la tête la tuile de dernière minute !

### Du local dans les assiettes

Tout cela est du passé. Maintenant pour Régine et son équipe, cap sur la saison estivale qui doit marcher à fond. Déjà pour la dynamique du village et on l'a vu dès samedi 10 juillet, quand le bar a ouvert, les gens d'Aujac étaient contents de se revoir et ceux de passage ravis de trouver un lieu où enfin se désaltérer. Le café, c'est vraiment le point de vie d'une communauté. Ensuite parce que c'est en été que se fait le chiffre d'affaires permettant de se constituer un bas de laine pour la saison hivernale nécessairement plus calme à la campagne !



Régine avec de g. à d. : Thibault, Solène et Davy.

Régine Marchand a la cinquantaine dynamique et une quinzaine d'années d'expérience dans le métier dont quatre comme propriétaire d'une boîte de nuit, Le Khéops, dans la vallée de l'Eure près de Paris. Elle y a appris le sens de l'équipe et c'est ce qu'elle a creusé pendant trois ans comme serveuse avec Laura et Romain, travailler en petit comité.

À ses côtés donc, des gens efficaces et motivés, un cuisinier de 21 ans, Davy, bourré d'imagination, Thibault plus spécialisé dans les desserts et Solène la serveuse.

Un menu à 15 € à midi avec entrée, plat, dessert qui sera différent chaque jour et des formu-

les à 22 et 32 €, cette dernière plus bistronomique pour reprendre un terme dans l'air du temps ! Le foie gras pointe le bout de son nez et même de la truffe blanche locale à en croire certaines indiscretions.

Le local, il y en aura dans les assiettes mais Régine y croit encore plus au point d'offrir une vitrine aux producteurs du coin dans sa nouvelle petite épicerie au plafond voûté... Les randonneurs trouveront là réunis en un même lieu tout ce qui, dans les Cévennes, régale les papilles !

> Le Secret d'Aujac ouvert du mardi au dimanche midi, réservations : 06 58 20 98 07